



Menù

Per i nostri piatti della tradizione e non solo selezioniamo sempre grandi ingredienti!

• Pasta direttamente dal Pastificio Lagano, la migliore pasta artigianale trafilata al bronzo del territorio laziale!

• Guanciaie di Cibaria, prodotto utilizzando esclusivamente suini allevati in Italia e che, con il suo basso contenuto di sale, nasce per lasciare lo chef completamente libero nella realizzazione delle ricette romane, senza compromettere con troppo sale l'armonia dei sapori.

• Pecorino Romano a bassa salinità di Cibaria (una certezza!!), unico nel suo genere.

**Rete: VodafoneOsteria31
Password: Amore31.**

I COCKTAIL

Long Island Ice Tea	€ 14
Vodka, Rum, Triplesec, Gin, Sour, Coca Cola	
Cosmopolitan	€ 12
Vodka, Triplesec, Lime, Cranberry	
Margarita	€ 14
Tequila, Triplesec, Lime	
Mojito	€ 14
Rum bianco, Soda, Zucchero di canna, Lime	
Hugo	€ 12
Saint Germain, Prosecco, Soda	
Caipiroska	€ 14
Vodka, zucchero di canna, Lime	
Old Fashioned	€ 14
Whisky Bourbon, Angostura bitter, Soda	
Cuba Libre	€ 12
Rum bianco, Coca cola, Lime	
Sour	€ 14
Whisky / Vodka / Disaronno	
Gin Tonic / Vodka Tonic	€ 12
<i>Gin / Vodka, Acqua Tonica</i>	
Gin Lemon / Vodka Lemon	€ 12
<i>Gin / Vodka, Schweppes Lemon</i>	
Americano	€ 12
<i>Bitter Campari, Vermouth Rosso, Acqua Tonica</i>	
Negroni	€ 12
<i>Bitter Campari, Vermouth Rosso , Gin</i>	
Negroni Sbagliato	€ 12
<i>Bitter Campari, Vermouth Rosso , Prosecco</i>	
Santibailor	€ 14
<i>Vermouth Rosso, Bitter Campari, Bourbon Whiskey, Acqua Tonica</i>	
Aperol Spritz / Campari Spritz / Limoncello Spritz	€ 10
<i>Aperol / Campari / Limoncello, Prosecco, Acqua Tonica</i>	

PER INIZIARE - APPETIZERS

Parmigiana di melanzane fonduta di pecorino e basilico 2.0	1, 7	€ 14
<i>Eggplant parmigiana pecorino cheese fondue and basil 2.0</i>		
Tartare di manzo al profumo di melone e sambuco	8, 12,	€ 18
<i>Beef tartare melon and elderberry scented</i>		
Polpette alla genovese con chutney di melanzane	1,3, 4, 7, 8, 10, 12	€ 15
<i>Beef fried meatballs genovese style with aubergine chutney</i>		
Insalata di mare e verdure di stagione	4, 9, 12, 14	€ 18
<i>Seafood salad and season vegetables</i>		
Sauté di cozze e vongole con crostini di pane all'aglio	1, 14	€ 18
<i>Mussels and clams saute with toasted garlic bread</i>		
Tartare di spigola all'arancia su crema al caprino	4, 7	€ 20
<i>Orange flavoured seabass tartar with goat cream cheese</i>		
Tagliere misto di salumi e formaggi	7, 12	€ 20
<i>Charcuterie board with regional salami and cheese</i>		
Prosciutto e melone		€ 16
<i>Ham and melon</i>		
Panzanella di bufala con pomodorini	1, 7	€ 16
<i>Bufala mozzarella tomatoes and crutons</i>		

LE PASTE

Our pasta is cooked „al dente”. If you like the pasta to be cooked more, do not hesitate to ask at the moment of the order. Thank you

Primi della tradizione romana

Traditional roman pasta

Carbonara 1, 3, 7 € 14
Spaghetti Pastificio “Lagano”, Roman Pecorino cheese, crispy cheek pork, egg, black peper

Amatriciana 1, 7 € 14
Rigatoni Pastificio “Lagano”, Roman Pecorino cheese, tomatoes sauce, crispy cheek pork, black peper

Cacio e pepe 1, 7 € 14
Tonarello, Roman Pecorino cheese, black peper

Gricia 1, 7 € 14
Rigatoni Pastificio “Lagano”, Roman Pecorino cheese, crispy cheek pig, black peper

Primi Pasta

Fettuccine al ragù d’agnello e porro croccante 1, 3, 12 € 18
Home made fettuccine with lamb ragù and crispy leek

Raviolo nero ripieno di baccalà brandacujun con vellutata di piselli alla menta 1, 3, 4, 7, € 18
Cod fish black ravioli with smooth peas an mint cream

Tagliatella limone e zafferano con zucchine allo scapece ed aglio nero 1, 3, 7, 12 € 16
Home made tagliatelle with lemon saffron scapece zucchini and black garlic

Gnocco fatto in casa con gamberi stracciatella e pistacchio 1, 3, 4, 7, 8, 12 € 18
Home made gnocchi with shrimps, stracciatella cheese and pistachio

Spaghetto integrale pomodori arrosto e mollica al profumo di maggiorana 1 € 16
Whole-wheat spaghetti with roasted tomatoes and marjoram scented breadcrumbs

Spaghetti alle vongole veraci 1, 12 € 16
Spaghetti with clams

Lasagna al bolognese 1, 3, 7, 9, 12 € 16
Lasagna with beef ragù

I SECONDI – MAIN COURSES

Calamaro scottato su crema di scapece e fonduta di pecorino	4, 7, 12	€ 22
<i>Pan-seared squid zucchini cream and pecorino cheese fondue</i>		
Frittura di calamari gamberi e verdure di stagione	1, 2, 4, 14	€ 18
<i>Fried mixed squid and shrimps with season veggies</i>		
Polpo arrostito su crema di piselli e menta	4, 7, 12, 14	€ 23
<i>Roasted octopus with mint and green peas puree</i>		
Branzino peperoni al miele e vellutata di porro	1, 4, 12	€ 24
<i>Seabass fillet honey peppers and leek veloutè</i>		
Tagliata di manzo con rucola e grana	7	€ 28
<i>Beef entrecote steak with rucola and parmesan cheese</i>		
Coniglio gratinato ai pomodori secchi con patate arrosto	1, 12	€ 20
<i>Rabbit au gratin dry tomatoes and roasted potatoes</i>		
Anatra all'arancia profumo di paprika e ratatouille	6, 9, 10, 12	€ 26
<i>Duck breast in orange paprika scented and ratatouille</i>		
Galletto ripieno di patate e peperoni	12	€ 20
<i>Chicken stuffed with potatoes and sweet pepper</i>		

I CONTORNI – SIDE DISHES

Patate al forno		€ 7
<i>Roasted potatoes</i>		
Patatine fritte	1, 3	€ 7
<i>French fries</i>		
Cicoria		€ 7
<i>Fried chicory with garlic and chilly pepers</i>		
Verdure alla griglia		€ 10
<i>Grilled vegetables</i>		

INSALATE - SALADS

Caprese		€ 15
<i>Bufala mozzarella and tomatoes</i>		
Insalata con tonno mais scalogno sott'aceto e oliva taggiasca	4, 12	€ 16
<i>Tuna salad with corn pickled shallot and dark olive</i>		
Insalata con pere gorgonzola e frutta secca		€ 16
<i>Mixed salad with pear blue cheese and dry fruits</i>	7, 8	
Insalata mista		€ 10
<i>Mixed salad</i>		

I DOLCI - DESSERTS

Tiramisù	1, 3, 7	€ 8
<i>Caffè Illy e cacao</i>		
Caramello in terra	1, 3, 7, 8	€ 9
<i>Millefoglie con crema al caramello salato namelaka al cioccolato carammelato e cacao</i>		
<i>Millefeuille with salted caramel cream caramelized chocolate namelaka and cocoa</i>		
Semifreddo ai frutti di bosco namelaka al cioccolato bianco e croccante alle nocciole	3, 7, 8	€ 9
<i>Berries parfait with white chocolate namelaka and crunchy hazelnut</i>		
Sablé con mousse di cioccolato lampone e menta	1, 3, 7, 12	€ 9
<i>Chocolate sablé with raspberry and mint</i>		

*Per qualsiasi necessità, allergie, intolleranze potrete consultare la lista allergeni.
For any need, allergies, intolerances you can consult the allergen list.*

**In mancanza di prodotto fresco, sarà usato il prodotto surgelato o congelato all'origine.
In the absence of the fresh product, will be used the frozen product.

Cestino pane <i>Bread basket</i>	€ 5
Acqua Panna / S. Pellegrino 75 cl <i>Water Panna / S. Pellegrino 75 cl</i>	€ 5
Calice di Vino Rosso / Bianco Chiedere al personale di sala la disponibilità del momento <i>Red / White Wine by glass – ask the waiter about the disponibility</i>	€ 8 - 9
Calice di Prosecco / Franciacorta / Champagne Chiedere al personale di sala la disponibilità del momento <i>Sparkling Wine / Franciacorta / Champagne – ask the waiter about the disponibility</i>	€ 8 - 10 - 16
Birra Forst alla spina / draft 0.4 l - 1 l	€ 8 - 16
Birra Messina cristalli di sale 0.33 cl	€ 8
Coca Cola / Fanta / Sprite	€ 5
Succo di frutta – Te limone / pesca <i>Fruit juice - Ice tea lemon / peach</i>	€ 5
Caffe	€ 3
Caffe decaffeinato	€ 4
Caffe corretto	€ 4
Cappuccino	€ 5
Caffe americano	€ 5
Caffe americano	€ 5
Te Tisane	€ 5

Piatti del giorno

Specials of the day

Mozzarella di bufala 7 € 8

Tonnarelli all'astice 1,3 € 35
Home made tonnarelli with lobster and tomatoes sauce

**Fiorentina accompagnata da patate al forno
e verdure grigliate**
(minimo 700 gr.) € 10 l'etto / 100 gr.
T-bone steak with roasted potatoes and grilled vegetables (from 700 gr.)

Orata al forno con contorni di stagione 4 € 8 l'etto / 100 gr.
(minimo 600 gr.)
Roasted sea bream with season vegetables (from 600 gr.)

*Chiedere al personale di sala la disponibilità del momento.
Ask the waiter about the disponibility.*

